

「田舎暮らし」に向く人

移住というのは、町内を散歩しているときに、ご近所でたき火をしている人に、「暖まっていかなかいね？」と誘われた時のようです。餅が美味しそうな色に焼けているので、「食べてみんさい」と言われると、「へー、熱々で美味しいですね」と遠慮せずに頂きます。

翌日は、移住者が「家に加賀金時があったので持ってきました。みんな、焼き芋にして食べませんか？新聞紙を濡らして、アルミホイルに包むと中がホックリして甘味が出るんですよ」と実演しながら焼き上がりをみんな待ちます。その間に近所の噂話に耳を傾け、情報収集をします。

やがて、焼き芋ができたので、棒を使って取り出し、ゆっくりホイルを解き、新聞紙を捲ると、黄色した焼き芋が出現。その湯気とともに美味しそうな匂いが回りを囲みます。フウフウしながら、食べ始めると町内の人たちから、「これは美味しい、焼き芋も中々だね、こんなに甘くなるとは。」「ご近所の主婦が、栗なんかよりヨッポド美味いわ。」と、ひとしきり焼き芋談義が始まり、また世間話に花を咲かせます。

すると、おじさんが、「それじゃ、明日は本物の栗を持って来んかいね、秋に採ったものがまだ納屋にあったはずやろ。」と提案します。別のおじさんも「じゃあ、魚も持ってきて焼いてみんかいね。」また、別の移住者の先輩が、「そんなに色々焼いたらバーベキューみたいやな。一層みんな、石釜でもつくるべか？もつと、色々焼けるべ。」更に、別のおじさんが「おれ、ピザなるもんを一度食べてみたかってん。誰か作ってん？」移住者が「そ

ですね、材料はあるけど、生地作りが難しいですよ。」更におばちゃんが「大丈夫やろ、来週娘が帰って来るし、都会の料理学校行って、パンやピザを作っているとか言うてたから、娘に作ってもらんかいね」と移住者が「それじゃ、来週までに本格的に石釜を作らなきゃ。だれか、手伝ってくださいか」と話が広がっていきました。

ピザ釜を作るには、耐火レンガ、耐火セメントなどの材料を使い、左官工事の道具を用いて作ります。また、燃料の確保、ピザを出し入れする調理器具も必要です。場所の確保と重いものの移動など多くの人の協力がないとできない作業です。焼き餅から、芋へ、ピザへと話は発展していきました。

でも、翌日もまた、手ぶらで焼き餅を頂くだけの人であれば、お誘いは二度三度とは続きません。町内で、地域で、自分は何が貢献できるかを考え、みんなでの共同作業を疎わないで、積極的に参加し、小さな貢献を重ね、ポケットにある以前の生活の残滓を上手に使える人。顔見知りからお友達へ、更には仲間へと進展させて行くことができる人。こんな人ならどんな田舎に来てでも歓迎されます。

